Diana

N° 89 · F: € 2,50
B/L: € 2,20 · SFR 4,90 · CAN$ 4,00 · DOM: € 2,75 · TUN: DTU 3,500 · MAR: 25 DH · TOM: 400 XPF

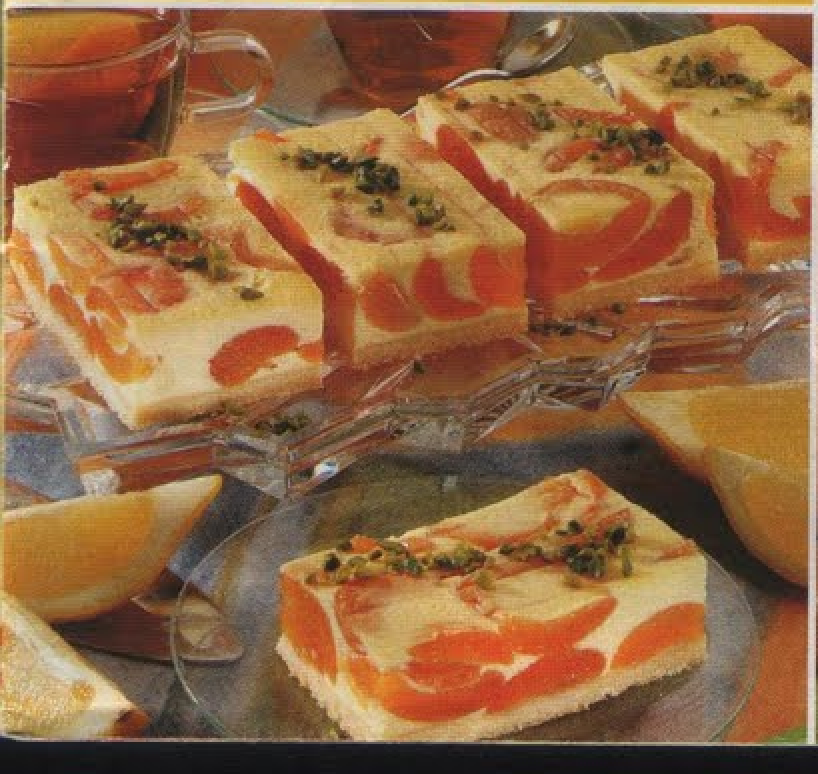
La pâtisserie facile

Avec une foule de bons conseils et indications de calories

L 19263 - 89 - F: 2,50 € - RD
Parution trimestrielle
Mai 2008

Sélection de Gâteaux au flan

Gâteaux fruités



Gâteaux à la crème

Gâteaux individuels

Notes de l'éditeur

Ce titre est édité par
BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG
Römerstraße 90
D-79618 Rheinfelden

Directeur de la publication:
Bozidar Luzanin

Responsable de la rédaction:
Bilderkiste

Directrice de la rédaction internationale:
Gertrud Herberth

Directeur commercial:
Hans-Jürgen Schatz

Distribution
France:
M.L.P.
F-38070 St.-Quentin-Fallavier
Belgique:
AMP
rue de la Petite Ile 1
1070 Bruxelles

Service abonnements pour la Suisse et la France:
ABO-Service A bis Z GmbH
Gewerbestrasse 2
Postfach
CH-4105 Biel-Benken
Tel. pour la Suisse: 061/7269444
Fax pour la Suisse: 061/7219072
Tel. pour la France: 0041/61/7269444
Fax pour la France: 0041/61/7219072
email: info@abo-service.ch

Service abonnements pour la Belgique:
PARTNER PRESS
rue de la Petite Ile 1
1070 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02/556.41.40
Fax: 02/525.18.35
email: partnerpress@ampnet.be
Compte bancaire: 210-098161830

Direction de la fabrication:
Dieter Model

Imprimerie:
OZ-Druck & Medien GmbH
Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden
Imprimé en Allemagne
© by OZ-Verlags-GmbH 2008

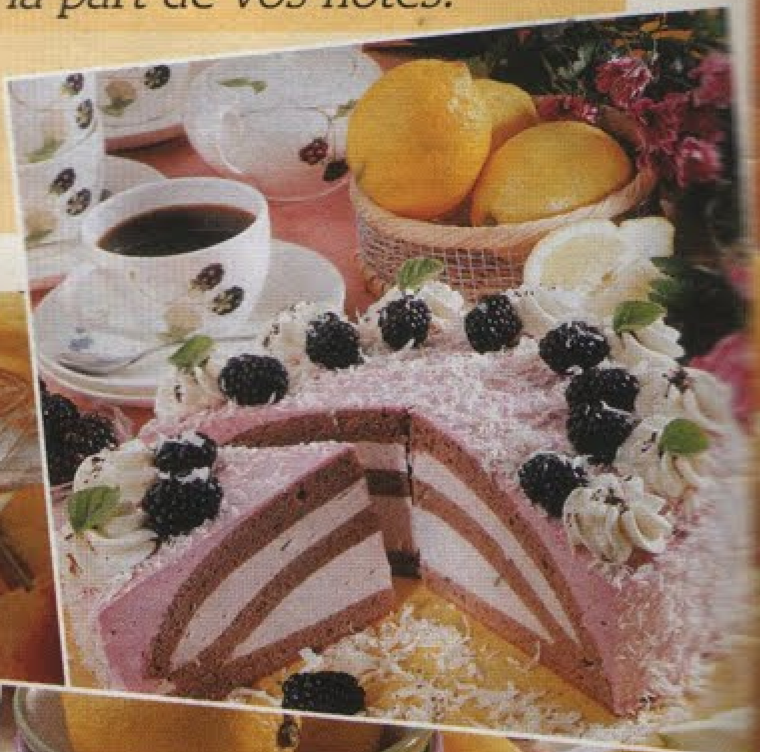
Tous les droits sont réservés. Le contenu du journal est protégé par des droits d'auteur. Toute reproduction à des fins commerciales est interdite.
Une re-publication est illicite. L'éditeur et la rédaction déclinent toute responsabilité au sujet des photos, dessins et manuscrits non demandés. Toutes les explications sont données sans garantie.

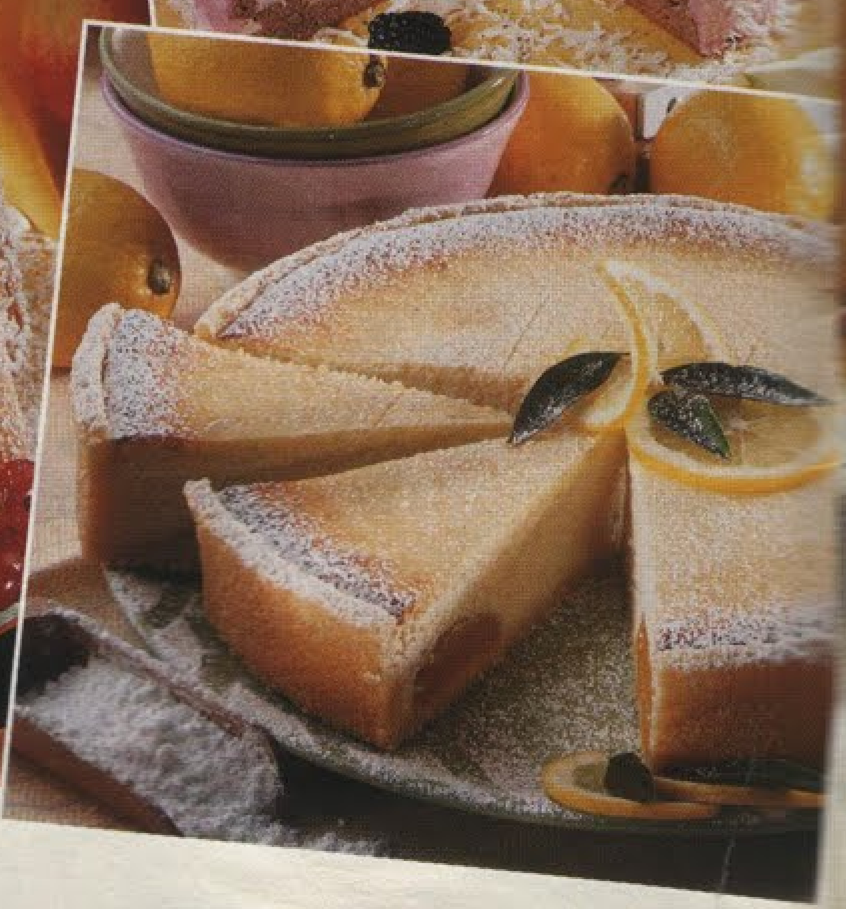
Chers lecteurs,

Les gâteaux à la crème au flan ou au fromage blanc sont toujours très appréciés pour leur fraîcheur. Ils sont à la foi onctueux, légers, et prennent des consistances de mousse ni trop sèche, ni trop collante. Ils se distinguent par leur caractère moelleux et en particulier par leur saveur délicate procurée par le flan utilisé, qui peut être à la vanille, au chocolat ou au caramel.
Les gâteaux présentés ici sont préparés à partir de génoises, de pâte à brioche, de pâte brisée ou de pâte à biscuits. Toutes les recettes sont simples à réaliser. Les recettes de gâteaux à la crème plus sophistiqués sont accompagnées de photos illustrant les différentes étapes. Découvrez nos gâteaux classiques grand format, tels que le nid d'abeilles et le gâteau marbré aux fruits, revus et affinés avec des ingrédients bien choisis. Faites plaisir à votre famille et à vos amis en leur servant une tarte au fromage pas comme les autres ou des gâteaux fruités inédits, garnis de délicieux fruits frais. Nos recettes ont vraiment de quoi vous séduire !

Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments à votre fourneau et bien des compliments de la part de vos hôtes.

La Rédaction





Gâteau à la pomme et au vin blanc

Ingrédients
(pour 16 parts) :

Pour la pâte brisée :
150 g de farine
1 jaune d'œuf
1 sa. de sucre vanillé
100 g de sucre
1 pincée de sel
100 g de beurre

Pour la garniture :
500 ml de jus de pomme
400 ml de vin blanc
2 sa. de poudre de flan à la vanille
50 g de sucre
1/2 cuil. à café de poudre de cannelle
500 g de pommes coupées en morceaux

Il faut également :
400 g de fromage frais
50 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
jus d'1 citron
400 ml de crème fleurette
4 cuil. à café de Cremfix
cacao pour saupoudrer
1 pomme pour le décor

Chaque part renferme env. 5 g de protéines, 17 g de graisse, 41 g de glucides = env. 364 kcal = 1.530 kjoules.

Préparation :

1 Tamiser la farine sur le plan de travail, creuser une fontaine et y déposer le jaune d'œuf, ajouter le sucre vanillé, le sucre et le sel ainsi que le beurre coupé en petits morceaux.

2 Travailler le tout rapidement jusqu'à obtention d'une pâte homogène, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pend. 1 h.

3 Abaisser ensuite la pâte en un rectangle de 24 x 32 cm, le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, poser un cadre à gâteau autour de la pâte.

4 Avec le jus de pomme, le vin blanc, la poudre de flan, le sucre et la cannelle préparer un flan selon le mode d'emploi. Retirer du feu et incorporer les morceaux de pommes. Etaler la préparation sur la pâte et enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 150°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 40 min.

5 Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir. Délayer le fromage frais avec le sucre, le sucre vanillé et le jus de citron. Battre la crème en chantilly avec le cremfix et la soulever à la préparation précédente. Répartir la crème sur le gâteau, lisser la surface et mettre au réfrigérateur.

6 Sortir le gâteau du réfrigérateur, retirer le cadre, saupoudrer le dessus de cacao (utiliser un pochoir pour obtenir un joli motif). Peler la pomme, l'épépiner, la couper en tranches et en garnir le gâteau. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Photo : Bilderkiste

Tarte au fromage et à l'orange

Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la pâte brisée :
200 g de farine
1 jaune d'œuf
150 g de beurre
125 g de sucre
1 sa. d'arôme de citron
20 g de beurre et 20 g de chapelure pour le moule

Pour la garniture :
4 œufs
175 g de sucre
1 sa. d'arôme de citron
500 g de fromage blanc maigre
1 sa. de poudre de flan à la vanille
100 ml de lait

Il faut également :
6 oranges
1 sa. de nappage translucide
menthe pour décorer

Chaque part renferme env. 7 g de protéines, 30 g de graisse, 38 g de glucides = env. 299 kcal = 1.256 kjoules.

Préparation :

1 Tamiser la farine sur le plan de travail, creuser une fontaine et y déposer le jaune d'œuf.

2 Ajouter le sucre, le beurre coupé en petits morceaux et l'arôme de citron. Travailler le tout rapidement avec les mains farinées en travaillant de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pend. 1 h min.

3 Abaisser la pâte en un cercle de 26 cm Ø sur le plan de travail fariné, en foncer le moule graissé au préalable et garni de chapelure et relever la pâte sur le bord.

4 Garniture : battre les œufs en mousse avec le sucre et l'arôme de citron. Ajouter le fromage blanc ainsi que la poudre de flan et le lait. Lisser la préparation sur la pâte.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 150°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 45 min.

5 Sortir la tarte du four, la laisser refroidir dans le moule. La démouler ensuite sur un plat à tarte.

6 Eplucher les oranges, détailler la chair en tranches et les disposer sur le dessus de la tarte.

7 Préparer le nappage selon le mode d'emploi et napper les oranges. Laisser figer. Décorer la tarte de feuilles de menthe au moment de servir.

Photo · Bilderkiste

Photo : Bilderkiste

Gâteau à la pastèque

Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la génoise :
6 jaunes d'œufs, 4 cuil. s. d'eau
1 sa. de sucre vanillé
150 g de sucre
6 blancs d'œufs
150 g de farine
50 g de fécule
1 sa. de poudre de flan à la vanille
1/2 sa. de levure chimique
100 g de confiture de framboise

Pour la crème :
200 g de chair de pastèque
jus d'1/2 citron
50 g de sucre
10 feuilles de gélatine translucide
300 g de yaourt nature
600 ml de crème fleurette
30 g de noix de coco râpée

Il faut également :
200 g de chair de pastèque
1 cuil. s. de sucre
2 feuilles de gélatine translucide
boules et morceaux de pastèque
noix de coco râpée pour le décor

Chaque part renferme env. 6 g de protéines, 19 g de graisse, 39 g de glucides = env. 360 kcal = 1.515 kjoules.

Préparation :

1 Battre les jaunes d'œufs en mousse avec l'eau, le sucre vanillé et la moitié du sucre. Battre les blancs en neige très ferme avec le reste de sucre, les incorporer aux jaunes en soulevant délicatement.

2 Mélanger la farine avec la fécule, la poudre de flan et la levure, tamiser le mélange sur les œufs et incorporer délicatement avec un fouet. Verser la pâte dans un moule à manqué (26 cm Ø) habillé de papier sulfurisé et lisser la surface.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180-200°, four à chaleur tournante 150°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 25-30 min.

3 Sortir la génoise du four, la démouler sur une claie à pâtisserie, retirer le papier et la laisser refroidir. Trancher la génoise 1 x dans l'épaisseur et badigeonner chaque fond de confiture de framboise.

4 Crème : réduire la chair de pastèque en purée, la chauffer en additionnant le jus de citron et le sucre. Faire détremper la gélatine et la faire dissoudre dans la purée de pastèque.

5 Incorporer le yaourt à cette purée. Avant que la préparation ne fige incorporer la crème fleurette battue en chantilly ainsi que la noix de coco. Poser un fond de gâteau sur un plat à tarte, l'entourer de l'anneau du moule.

6 Garnir le fond de la moitié de crème en dressant une coupole. Poser le deuxième fond par-dessus, côté nappé de confiture vers le bas, appuyer sur les bords. Répartir le reste de crème, lisser la surface et mettre au frais.

7 Réduire le reste de chair de pastèque en purée, la chauffer avec le sucre, ajouter le reste de gélatine bien détrempée et la faire dissoudre. Répartir la gelée sur le gâteau, lisser le dessus et remettre au réfrigérateur. Retirer l'anneau. Décorer le dessus du gâteau de boules et de morceaux de pastèque. Garnir le bord de noix de coco râpée. Laisser au frais jusqu'au moment de servir.

Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la génoise :
5 œufs, 6 cuil. s. d'eau
175 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 sa. de poudre pour génoises de Küchle (25 g)
125 g de farine
75 g de fécule
1 cuil. à café bombée de levure chimique
1 cuil. s. de poudre d'amandes
3 cuil. s. de gelée de groseilles rouges

Pour la crème au chocolat :
300 g de flan au chocolat
1 cuil. s. de cacao
1 sa. de sucre vanillé
5 feuilles de gélatine translucide
300 ml de crème fleurette

Pour la crème de nectarine :
2 nectarines (env. 200 g)
250 ml d'eau
50 g de sucre
6 feuilles de gélatine translucide
300 g de flan à la vanille
300 ml de crème fleurette
1 1/2 cuil. s. de cacao

Il faut également :
200 ml de crème fleurette
2 cuil. à café de Cremfix
tranches de nectarines et cacao

Chaque part renferme env. 6 g de protéines, 19 g de graisse, 41 g de glucides = env. 367 kcal = 1.540 kjoules.

Préparation :

1 Avec le batteur électrique réglé sur vitesse max. battre les œufs avec l'eau, le sucre, le sucre vanillé, le sel, la poudre pour génoises pend. 7 min. Mélanger la farine avec la fécule et la levure, tamiser le mélange sur les œufs, ajouter la poudre d'amandes et soulever délicatement avec un fouet. Verser la pâte dans un moule à manqué (26 cm) tapissé de papier sulfurisé, lisser la surface.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 150°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 30 min.

2 Sortir la génoise du four, décoller le bord avec un couteau pointu et démouler sur une claie à pâtisserie. Retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir.

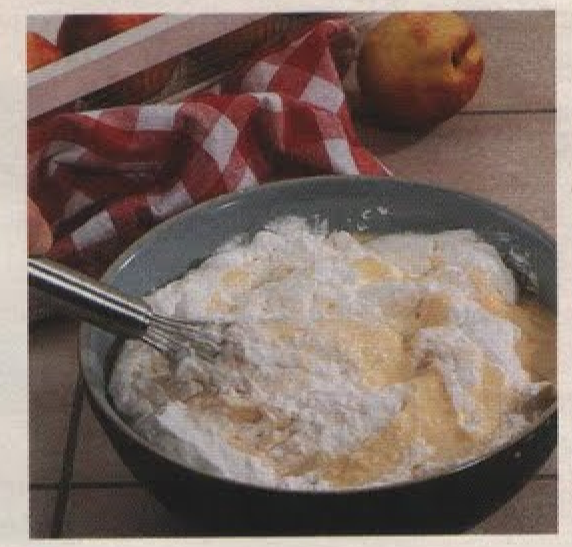
3 Egaliser le dessus en recoupant si nécessaire. Napper le dessus de gelée tiédie. Poser la génoise sur un plat à tarte et l'entourer de l'anneau du moule.

4 Délayer le cacao tamisé et le sucre vanillé dans le flan au chocolat. Essorer la gélatine bien détrempée, la faire dissoudre dans un peu d'eau bouillante et l'incorporer au yaourt.

5 Battre la crème fleurette en chantilly, l'incorporer au flan au chocolat. Mettre cette crème dans une poche à pâtisserie à gros embout et presser de grosses boules sur le fond. Laisser figer au réfrigérateur.

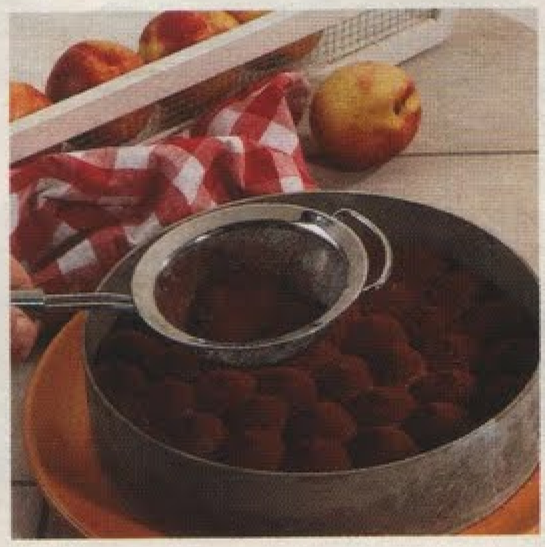
6 Couper les nectarines en tranches, les pocher pend. 5 min. dans de l'eau. Passer le jus au tamis, réduire les nectarines en purée, réchauffer cette purée dans une casserole avec le sucre.

7 Presser la gélatine bien détrempée, la faire dissoudre dans la purée de nectarines et laisser tiédir. Incorporer le flan à la vanille. Battre la crème fleurette en chantilly et l'incorporer à l'appareil.

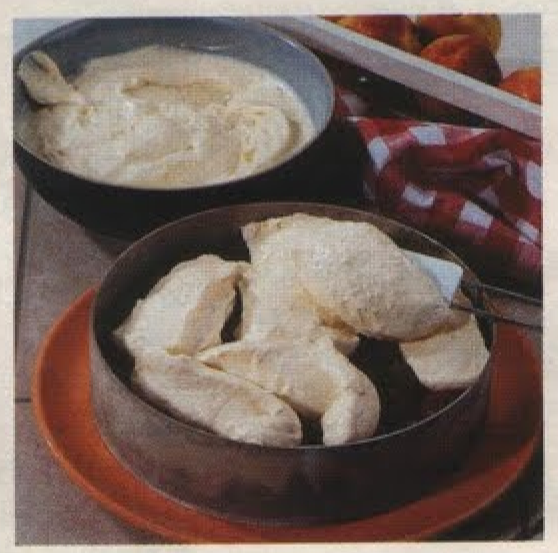


8 Sortir le gâteau du réfrigérateur, saupoudrer les boules de crème au chocolat de cacao.

9 Répartir la crème de nectarine sur le gâteau et lisser le dessus. Laisser prendre au réfrigérateur.

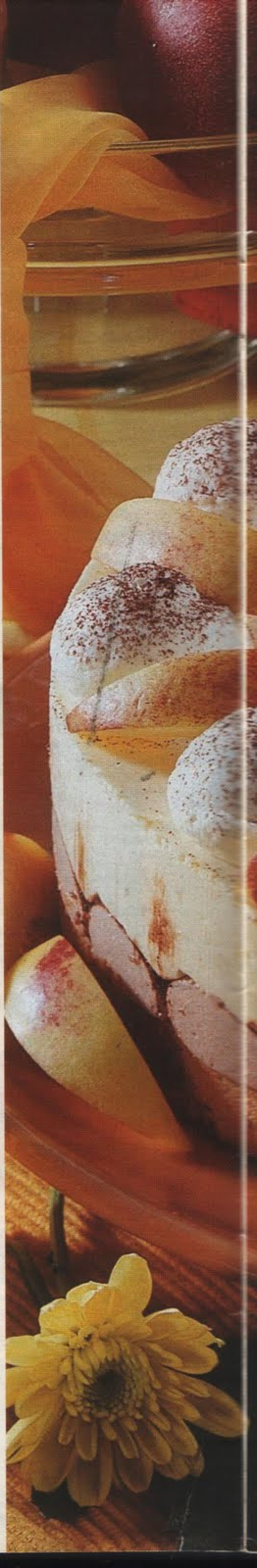


10 Battre la crème fleurette en chantilly avec le cremfix, la mettre dans une poche à pâtisserie à petit embout et décorer le gâteau de rosaces de crème.



11 Décorer le gâteau de tranches de nectarine et saupoudrer légèrement de cacao.

> **Conseil :** imbibez le biscuit de liqueur d'orange avant de le badigeonner de confiture. Il sera encore plus délicieux.



Gâteau à la nectarine et au chocolat

Photo : Küchle.

Gâteau marbré fruité

Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la pâte :
200 g de beurre ou margarine
200 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
1 sa. d'arôme de citron
1 pincée de sel
5 œufs
350 g de farine
3 cuil. à café rases de levure chimique
1 cuil. s. de cacao
2 cuil. s. de lait
1 bocal de griottes
(poids égoutté 350 g)

Pour la crème au beurre :
1 sa. de poudre de flan à la vanille
500 ml de lait
50 g de sucre
250 g de beurre

Il faut également :
200 g de chocolat de couverture au lait
30 g de nappage à la vanille

Chaque part renferme env. 7 g de protéines, 27 g de graisse, 50 g de glucides = env. 489 kcal = 2.054 kjoules.

Préparation :

1 Battre le beurre ou la margarine en mousse avec le sucre, le sucre vanillé, l'arôme de citron et le sel. Ajouter les œufs un à un en battant énergiquement.

2 Mélanger la farine avec la levure et incorporer le mélange à la graisse en alternant avec le lait. Diviser la pâte en deux portions. Ajouter le cacao à une portion.

3 Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, poser un cadre à pâtisserie sur la plaque. Etaler la pâte au cacao sur la plaque, lisser, puis recouvrir avec la pâte claire. Lisser également. Egoutter les griottes et les répartir sur la pâte.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180-200°, four à chaleur tournante 150°, gaz t° 3.

Temps de cuisson : env. 35 min.

4 Sortir le gâteau du four, retirer le cadre et démouler avec précaution sur une grille.

5 Retirer le papier sulfurisé, retourner le gâteau et le laisser refroidir complètement. Entourer le gâteau à nouveau avec le cadre à pâtisserie propre.

6 Avec la poudre de flan à la vanille, le lait et le sucre préparer un flan. Le retirer du feu et laisser refroidir en remuant. Battre le beurre en mousse, incorporer le flan à la cuillère.

7 Etaler la crème au beurre sur le gâteau, lisser le dessus. Laisser prendre au réfrigérateur. Faire fondre le chocolat de couverture et en napper le dessus du gâteau. Laisser prendre.

8 Faire fondre le nappage à la vanille, décorer le dessus du gâteau de fins filets. Laisser prendre. Laisser le gâteau au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Conseil : vous pouvez servir ce gâteau coupé en fines parts, garnies de crème chantilly parfumée à la vanille et légèrement sucrée. Pour couronner le tout, ajoutez quelques cerises aigres chaudes sur l'assiette et saupoudrez de cannelle, arrosez de liqueur de cerises, et en été ajoutez une boule de glace à la vanille. Un dessert de rêve !

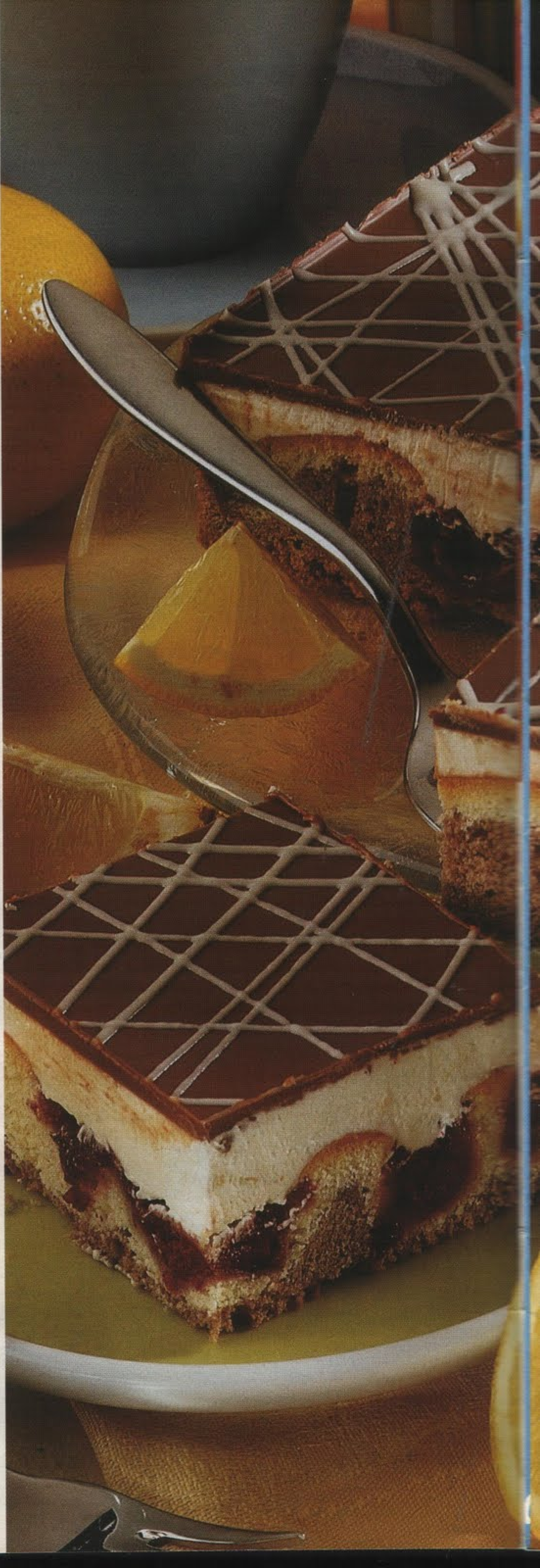


Photo : Bilderkiste

Tartelettes à l'orange sanguine

Ingrédients
(pour 6 tartelettes)

Pour la pâte à biscuit :
125 g beurre
100 g de sucre
1 sa. d'arôme d'orange
3 œufs
225 g de farine
2 cuil. à café de levure chimique
beurre et chapelure pour les moules

Pour la crème :
250 g de fromage frais
25 g de sucre
200 ml de crème fleurette
2 cuil. à café de Cremfix

Il faut également :
6 oranges sanguines non traitées

Chaque tartelette renferme env. 14 g de protéines, 36 g de graisse, 55 g de glucides = env. 625 kcal = 2.625 kjoules.

Préparation :

1 Battre le beurre en mousse avec le sucre et l'arôme d'orange, incorporer les œufs un à un.

2 Mélanger la farine avec la levure, tamiser sur la préparation précédente et soulever.

3 Verser la pâte dans des moules à tartelettes graissés et saupoudrés de chapelure, lisser le dessus.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180-200°, four à chaleur tournante 150°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 35 min.

4 Sortir les tartelettes du four, les démouler sur une claie à pâtisserie et laisser refroidir.

5 Crème : battre le fromage frais avec le sucre. Battre la crème fleurette en chantilly avec le cremfix et l'incorporer au fromage. Mettre la crème dans une poche à pâtisserie à embout étoilé et décorer les tartelettes.

6 Eplucher les oranges, lever les filets et en décorer les tartelettes.

Conseil : vous pouvez remplacer le fromage frais par du fromage blanc ou du mascarpone. Pour affiner décorez les tartelettes d'amandes effilées grillées.

Photo : Bilderkiste

Gâteau à l'abricot et à la crème

Ingrédients
(pour 16-20 parts) :

Pour la pâte brisée :
300 g de farine
1 œuf
200 g de beurre
175 g de sucre
1 sa. d'arôme de citron
beurre pour le moule
2 boîtes d'abricots
(poids égoutté 480 g par boîte)

Il faut également :
600 g de crème fraîche (24 % de m.g.)
3 œufs
1 sa. de poudre de flan à la vanille
150 g de sucre
1 sa. d'arôme de citron
200 ml de lait
50 g de pistaches hachées
pour décorer

Chaque part renferme env. 5 g de protéines, 23 g de graisse, 32 g de glucides = env. 366 kcal = 1.537 kjoules.

Préparation :

1 Tamiser la farine sur le plan de travail, creuser une fontaine et y déposer l'œuf.

2 Répartir le beurre coupé en petits morceaux sur la farine, ajouter le sucre et l'arôme de citron et pétrir avec les mains farinées en travaillant de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à obtention d'une pâte homogène et compacte.

3 Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pend. 1 h.

4 Abaisser la pâte en un rectangle de 35 x 24 cm sur le plan de travail fariné et en foncer une plaque beurrée saupoudrée de chapelure. Poser un cadre à pâtisserie autour de la pâte.

5 Egoutter les abricots et les répartir sur la pâte.

6 Dans un saladier battre la crème fraîche avec les œufs, la poudre de flan, le sucre, l'arôme de citron et le lait, verser la préparation sur les abricots, lisser la surface.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180-200°, four à chaleur tournante 150°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 35 min.

7 Démouler le gâteau à la sortie du four et le laisser refroidir. Garnir le dessus de pistaches. Le laisser au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Gâteau au pavot et à la vanille

Ingrédients
(pour 20 parts) :

Pour la pâte :
300 g de farine, 1 œuf
175 g de beurre
175 g de sucre
1 sa. d'arôme d'orange

Pour la crème :
2 sa. de poudre de flan à la vanille
750 ml de lait
3 cuil. s. de sucre
1 sa. d'arôme d'orange
1 sa. de pavot prêt à l'emploi
500 g de fromage blanc
2 œufs, 50 g de farine

Pour les streusels :
300 g de farine
150 g de beurre
150 g de sucre

Il faut également :
sucre glace
tranches d'oranges pour le décor

Chaque part renferme env. 9 g de protéines, 17 g de graisse, 54 g de glucides = env. 420 kcal = 1.765 kjoules.

Préparation :

1 Tamiser la farine sur le plan de travail, creuser une fontaine et y déposer l'œuf.

2 Répartir le beurre coupé en petits morceaux sur la farine, ajouter le sucre et l'arôme d'orange et pétrir avec les mains farinées en travaillant de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pend. 1 h.

3 Abaisser la pâte en un rectangle de 24 x 35 cm sur le plan de travail fariné et en foncer une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

4 Crème : avec la poudre de plan, le lait, le sucre et l'arôme d'orange préparer un flan selon le mode d'emploi, le retirer du feu et le laisser refroidir en remuant à plusieurs reprises.

5 Verser le flan dans un saladier, incorporer la préparation au pavot. Ajouter ensuite le fromage blanc puis les œufs et pour terminer la farine. Etaler la préparation sur la pâte et lisser le dessus.

6 Travailler la farine avec le beurre et le sucre du bout des doigts afin d'obtenir des grumeaux de pâte appelés streusels. Les répartir sur la crème et enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 45-50 min.

7 Sortir le gâteau du four, le laisser refroidir. Le saupoudrer de sucre glace, découper en parts, décorer de tranches d'oranges et réserver au frais.

Photo : Bilderkiste

Photo : Bilderkiste

Charlotte aux fruits d'été

Ingrédients
(pour 12 parts) :

Pour le fond :
huile pour le moule
125 g de biscuits à la cuillère
75 g de beurre ramolli

Pour la crème :
200 ml de jus de fruits vitaminé
25 g de sucre
4 feuilles de gélatine translucide
250 g de flan à la vanille
400 ml de crème fleurette

Il faut également :
200 g de biscuits à la cuillère
300 g de fruits assortis (caramboles, physalis, fraises, myrtilles, groseilles, kiwis, pommes, oranges)

Chaque part renferme env. 4 g de protéines, 14 g de graisse, 20 g de glucides = env. 303 kcal = 1.270 kjoules.

Préparation :

1 Enduire un anneau pâtissier (18 cm Ø) d'huile et le poser sur un plat à tarte recouvert de papier sulfurisé.

2 Moudre les biscuits à la cuillère très fin, les mélanger avec le beurre en travaillant bien. Tasser cette préparation dans le moule.

3 Crème : chauffer le jus de fruits avec le sucre. Y faire dissoudre la gélatine détrempée et essorée.

4 Avant que la préparation ne fige verser cette gelée dans un saladier et incorporer le flan à la vanille. Battre la crème fleurette en chantilly et l'incorporer également.

5 Lisser la crème sur le fond et laisser prendre au réfrigérateur.

6 Retirer l'anneau pâtissier, dresser les biscuits à la cuillère le long du bord.

7 Trier les fruits, les laver et bien les égoutter. Si nécessaire les peler et couper en petits morceaux. En garnir la charlotte.

8 Laisser la charlotte au frais jusqu'au moment de servir.

Nid d'abeilles

Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la pâte briochée :
375 g de farine
20 g de levure de boulanger
100 ml de lait tiède
90 g de miel d'acacia
1 sa. de sucre vanillé
2 œufs
50 g de beurre
beurre pour graisser le moule

Pour la garniture :
60 g de sucre
2 cuil. s. de miel d'acacia
90 g de beurre
120 d'amandes effilées

Pour la crème :
1 sa. de poudre de flan goût crème
100 g de miel d'acacia
500 ml de lait
250 g de beurre
1 sa. de sucre citronné
6 abricots frais (ou en boîte)

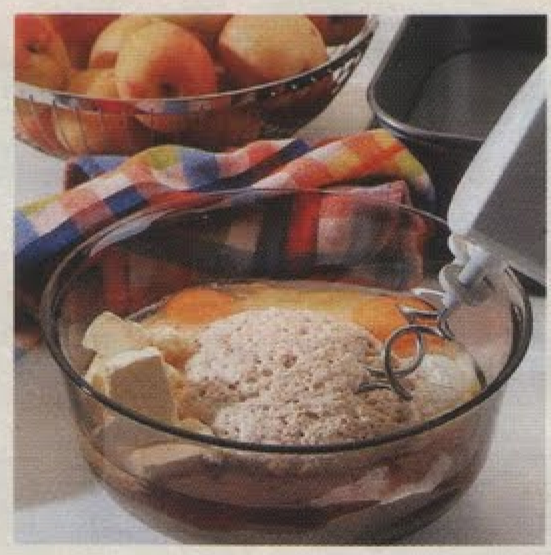
Il faut également :
sucre glace
feuilles de menthe pour le décor

Chaque part renferme env. 6 g de protéines, 27 g de graisse, 45 g de glucides = env. 460 kcal = 1.930 kjoules.

Préparation :

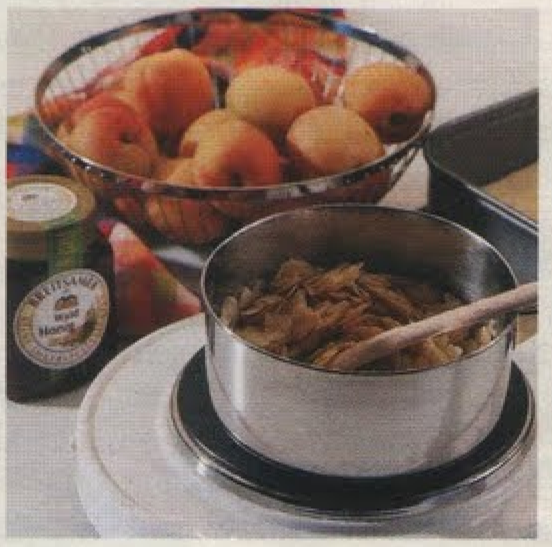
1 Tamiser la farine dans un saladier, creuser une fontaine. Y délayer la levure avec un peu de lait tiède et 1 cuil. à café de miel. Couvrir et laisser monter env. 10 min. à un endroit chaud.

2 Ajouter le reste de lait, le miel, le sucre vanillé, les œufs et le beurre et pétrir avec le batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



3 Couvrir la pâte et la laisser monter à un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Abaisser ensuite la pâte en un rectangle de 24 x 34 cm sur le plan de travail fariné et en foncer le moule rectangulaire beurré.

4 Mettre le sucre à chauffer dans une casserole avec le miel et le beurre, ajouter les amandes effilées.



5 Laisser tiédir la préparation, l'étaler sur la pâte, couvrir à nouveau et laisser monter encore une fois pend. 10-15 min. Enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 30-35 min.

6 Laisser refroidir. Trancher le gâteau une fois dans l'épaisseur. Découper le dessus en parts. Poser le fond du dessous sur un plat.

7 Avec la poudre de flan, le lait et le miel préparer un flan, laisser refroidir. Battre le beurre avec le sucre citronné en mousse.

8 Incorporer le flan au beurre progressivement à la cuillère. Couper les abricots en petits cubes et les mélanger à la crème. Etaler la crème sur le fond et recouvrir avec les morceaux découpés. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace et garnir de feuilles de menthe.

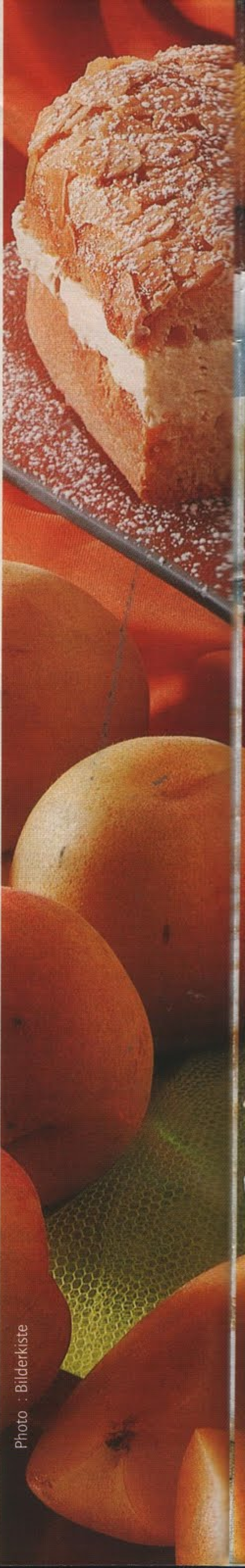


Photo : Bilderkiste

Photo : Bilderkiste

Gâteau à la crème à la mûre

Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la génoise :
5 œufs
200 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
100 g de farine
125 g de fécule
3 cuil. à café de levure chimique
15 g de cacao

Pour la crème I :
150 g de mûres
jus d'1/2 citron
50 g de caramel liquide
5 feuilles de gélatine translucide
100 g de flan à la vanille
400 ml de crème fleurette

Pour la crème II :
250 g de mûres
50 g de caramel liquide
jus d'1/2 citron
6 feuilles de gélatine translucide
100 g de flan à la vanille
400 ml de crème fleurette

Il faut également :
chocolat de couverture blanc râpé
200 ml de crème fleurette
1 sa. de Cremfix
cacao
mûres fraîches
menthe pour le décor

Chaque part renferme env. 4 g de protéines, 14 g de graisse, 33 g de glucides = env. 280 kcal = 1.175 kjoules.

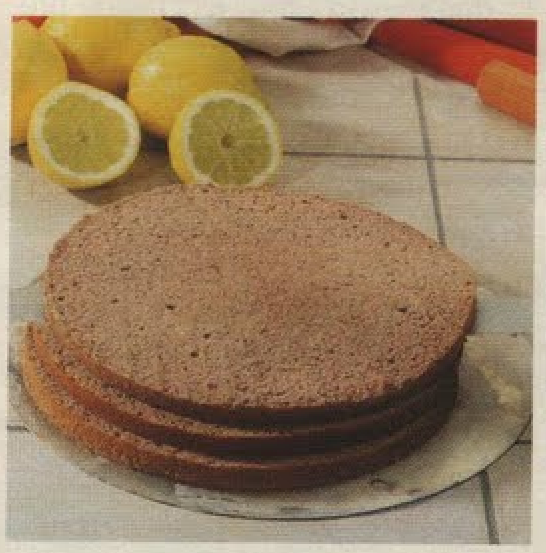
Préparation :

1 Battre les œufs en mousse avec le sucre vanillé et le sucre. Mélanger la farine avec la fécule, la levure et le cacao, tamiser le mélange sur les œufs et incorporer en soulevant.

2 Verser la pâte dans un moule à manqué (26 cm Ø) tapissé de papier sulfurisé, lisser la surface et enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 30-35 min.

3 Sortir le biscuit du four, le laisser refroidir. Egaliser le dessus en recoupant si nécessaire. Trancher le biscuit deux fois dans l'épaisseur. Recouper le bord d'un fond d'1 cm.

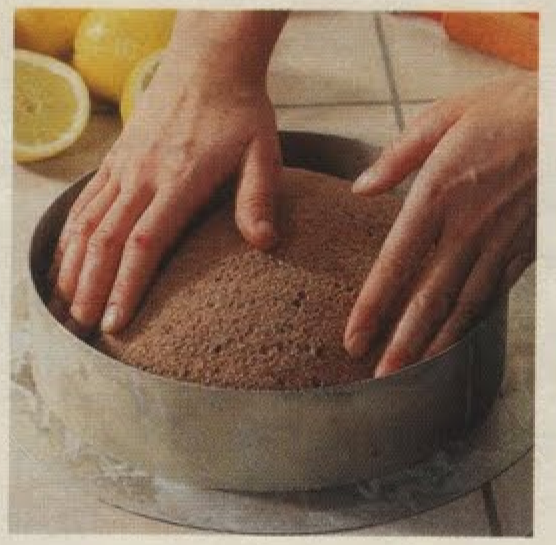


4 Poser un fond sur un plat à tarte et l'entourer avec l'anneau du moule.

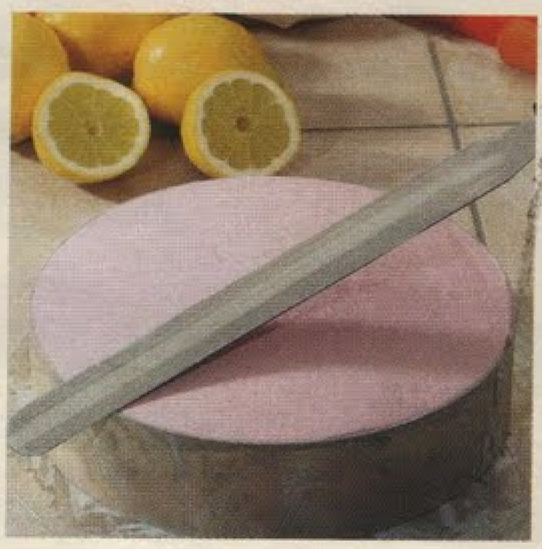
5 Crème I : mettre les mûres triées dans une casserole avec le jus de citron et le caramel, chauffer et passer au tamis. Mettre dans un saladier.

6 Presser la gélatine bien détrempée et la faire dissoudre dans la purée de mûres encore chaude. Laisser tiédir et incorporer le flan. Battre la crème fleurette en chantilly, la soulever délicatement dans la préparation précédente.

7 Répartir la moitié de la crème en forme de coupole sur le fond, poser le petit fond par-dessus, garnir du reste de crème et recouvrir avec le dernier fond.



8 Préparer la 2e crème de la même façon que la 1ère, la répartir sur le gâteau et lisser le dessus.



9 Laisser prendre au réfrigérateur. Retirer ensuite l'anneau. Garnir tout le gâteau de copeaux de chocolat blanc.

10 Battre la crème fleurette en chantilly avec le cremfix, la mettre dans une poche à pâtisserie à embout étoilé et décorer le gâteau de rosaces. Saupoudrer ces dernières avec un peu de cacao.

11 Poser une mûre sur chaque rosace de crème et décorer de feuilles de menthe.

Conseil : un peu avant d'utiliser les œufs, mettez-les dans de l'eau chaude, votre biscuit sera plus léger. Travaillez toujours votre pâte à génoise à la fin délicatement avec un fouet pour que l'air reste dans la pâte et que celle-ci monte bien à la cuisson. La génoise sera alors encore plus légère.

Gâteau hollandais à la cerise

Ingrédients
(pour 16 parts)

450 g de pâte feuilletée (surgelée)

Pour la crème :
150 ml de lait
1 sa. de sucre vanillé
2 cuil. s. de sucre
8-9 feuilles de gélatine translucide
250 g de yaourt nature
600 ml de crème fleurette
1 sa. de Pickerd Kirsch-Fix (250 g)

Il faut également :
1 sa. de nappage au citron

Chaque part renferme env. 3 g de protéines, 22 g de graisse, 31 g de glucides = env. 340 kcal = 1.428 kjoules.

Préparation :

1 Laisser décongeler la pâte feuilletée. Abaisser deux cercles de pâte d'1 1/2 cm plus gros qu'un moule à manqué (26 cm Ø) sur le plan de travail fariné.

2 Rassembler les chutes de pâte et abaisser pour obtenir un troisième fond. Poser les trois fonds sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, piquer les fonds avec une fourchette. Badigeonner la pâte d'eau et enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 220°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 20 min.

3 Sortir les fonds du four et laisser refroidir sur une grille. Réserver le plus beau fond pour le dessus. Poser un autre fond sur un plat à tarte et l'entourer d'un anneau pâtissier.

4 Crème : chauffer le lait avec le sucre vanillé et le sucre, verser dans un saladier et y faire dissoudre la gélatine détrempée et essorée.

5 Juste avant que la crème ne fige incorporer le yaourt et la crème fleurette battue en chantilly en soulevant délicatement avec un fouet.

6 Répartir la moitié de la crème à la vanille et la préparation à la cerise en alternance en dessinant des cercles sur le fond.

7 Poser le deuxième fond par-dessus.

8 Répartir le reste de crème à la vanille sur le fond, lisser.

9 Préparer le nappage au citron selon le mode d'emploi, en napper le dernier fond en pâte feuilletée et laisser durcir. Découper ce fond en 16 parts et les poser sur la crème.

10 Laisser prendre au réfrigérateur. Au moment de servir, sortir le gâteau du réfrigérateur, retirer l'anneau et découper les parts complètement.

Photo · Bilderkiste

Brioche fourrée au flan

Ingrédients
(pour 14-16 parts :

Pour la pâte briochée :
500 g de farine
1 cube de levure de boulanger
250 ml de lait tiède
80 g de sucre
75 g de beurre fondu
1 œuf
1 pincée de sel
1 cuil. s. de sucre vanillé
beurre pour le moule

Pour fourrer :
2 sa. de poudre de flan au caramel
1 l de lait
75 g de sucre

Il faut également :
150 g de confiture d'abricot
sucre glace pour saupoudrer
physalis pour décorer

Chaque portion renferme env. 5 g de protéines, 6 g de graisse, 57 g de glucides = env. 295 kcal = 1.239 kjoules.

Préparation :

1 Tamiser la farine dans un saladier, y creuser une fontaine et y délayer la levure avec un peu de lait tiède et 1 cuil. à café de sucre. Couvrir avec un torchon et laisser monter à un endroit chaud pend. 10 min.

2 Ajouter le reste de lait, le sucre, le beurre fondu, l'œuf, le sel et le sucre vanillé au levain et travailler avec les crochets pétrisseurs du robot de cuisine. Laisser monter la pâte à couvert à un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

3 Préparer un flan selon le mode d'emploi avec le lait, le sucre et la poudre. Laisser refroidir en remuant de temps en temps.

4 Pétrir la pâte encore une fois sur le plan de travail fariné. Abaisser la moitié de cette pâte en un cercle de la taille d'un moule à manqué (26 cm Ø), le poser dans le moule beurré et piquer plusieurs fois avec une fourchette.

5 Etaler le flan sur la pâte, lisser le dessus.

6 Avec la moitié de la deuxième portion de pâte former deux rouleaux pour faire une tresse.

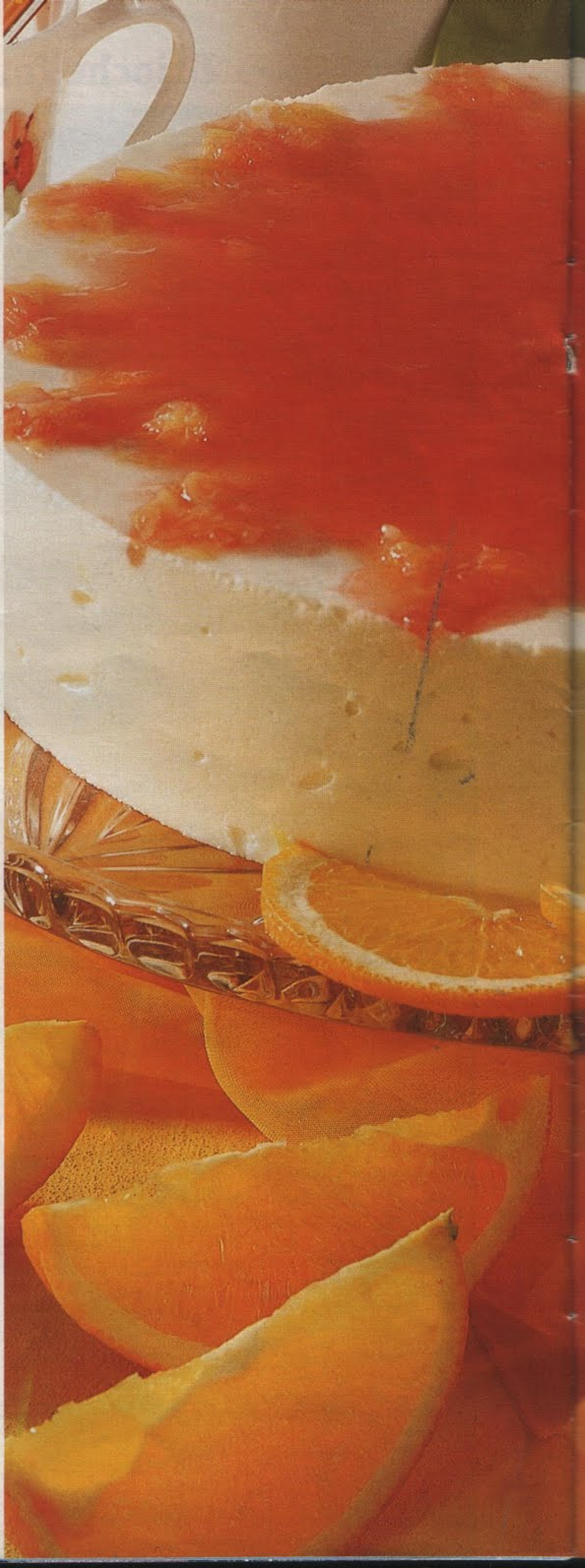
7 Abaisser le reste de pâte en un cercle de la taille du moule et le poser sur le flan. Poser la tresse sur le bord, enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 20-25 min.

8 Retirer le gâteau du four, le laisser refroidir puis le démouler sur un plat à tarte.

9 Passer la confiture d'abricot au chinois, la chauffer et en napper le gâteau. Laisser figer. Saupoudrer ensuite de sucre glace et décorer de physalis. Servir bien frais.

Gâteau au fromage blanc



Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la pâte :
3 œufs
150 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
3 cuil. s. d'eau
50 g de farine
50 g de fécule
1 sa. de poudre de flan au chocolat
2 cuil. à café rases de levure chimique

Pour la crème :
300 ml de jus d'orange (faible en calories)
50 g de sucre
6 feuilles de gélatine translucide
400 g de fromage blanc maigre
200 ml de crème fleurette
2 oranges

Chaque part renferme env. 5 g de protéines, 5 g de graisse, 30 g de glucides = env. 190 kcal = 800 kjoules.

Préparation :

1 Battre les œufs en mousse avec le sucre, le sucre vanillé et l'eau. Mélanger la farine avec la fécule et la levure, tamiser le mélange sur les œufs et soulever avec un fouet. Verser la pâte dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé (26 cm Ø) et enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 25 min.

2 Sortir le biscuit du four et le démouler. Retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir complètement sur une claie à pâtisserie. Poser le biscuit ensuite sur un plat à tarte et l'entourer d'un anneau pâtissier.

3 Faire chauffer 100 ml de jus d'orange avec le sucre. Y faire dissoudre 4 feuilles de gélatine détrempée et essorée. Retirer du feu. Juste avant que la préparation ne fige incorporer le fromage blanc et la crème montée en chantilly. Répartir la crème sur le biscuit, lisser le dessus et laisser prendre au réfrigérateur.

4 Peler les oranges, lever les filets et les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec le reste de jus d'orange et laisser réduire en purée. Ajouter le reste de gélatine détrempée et essorée à cette purée encore chaude et la répartir sur le dessus du gâteau en l'étirant vers le bord avec une cuillère.

5 Laisser prendre au réfrigérateur. Enlever l'anneau pâtissier juste avant de servir.

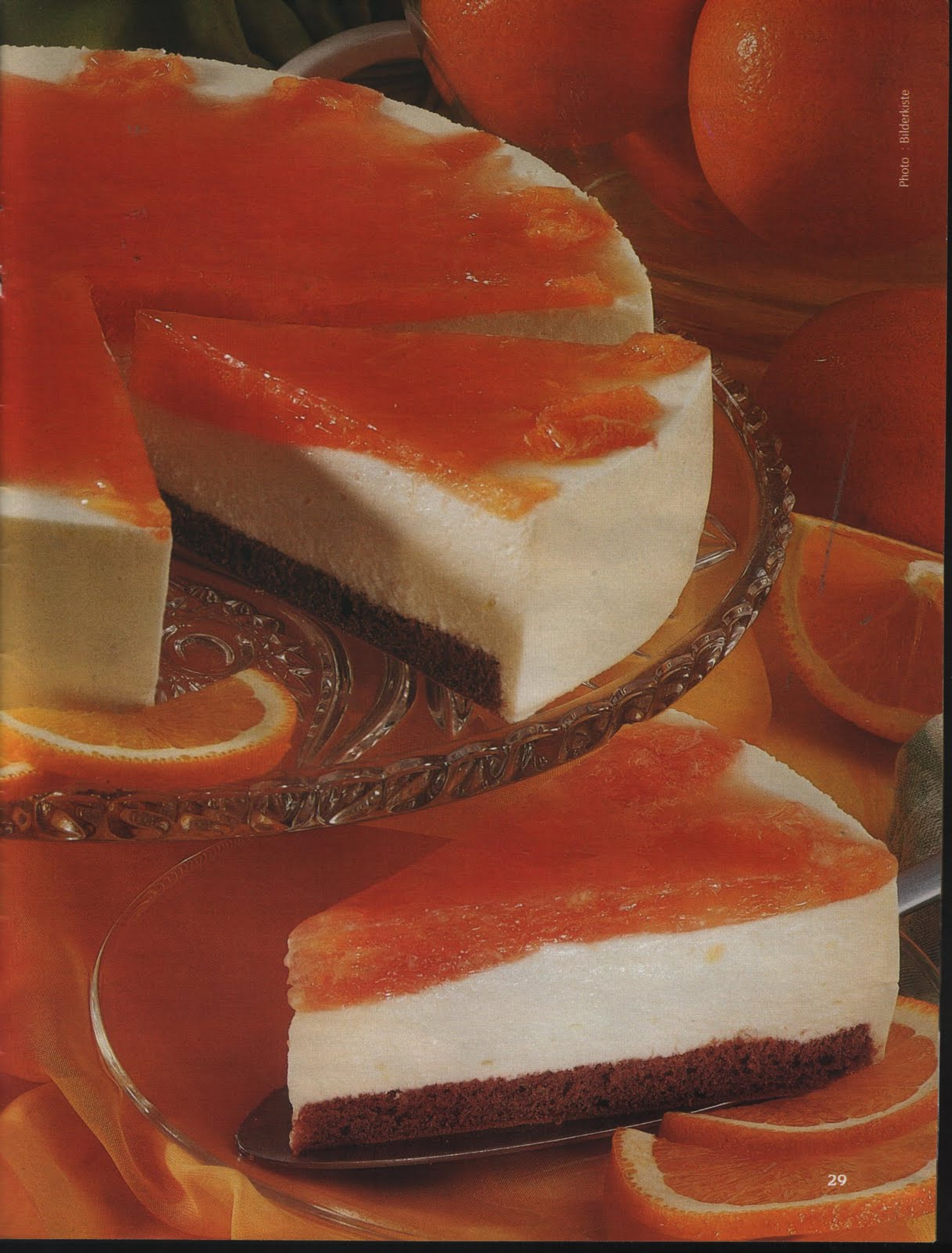


Photo : Bilderkiste

Gâteau vitaminé

Ingrédients

(pour 16 parts)

Pour la pâte brisée :
225 g de farine, 1 jaune d'œuf
1 cuil. s. de lait ou crème fleurette
150 g de sucre
1 sa. d'arôme d'orange
150 g de beurre
beurre et chapelure pour le moule
1 boîte de pêches (poids égoutté 440 g)

Il faut également :
2 sa. de poudre de flan à la vanille
800 ml de jus de fruits vitaminé
2 cuil. s. de sucre
pêches pour décorer
sucre glace
amandes effilées

Chaque part renferme env. 3 g de protéines, 10 g de graisse, 32 g de glucides = env. 236 kcal = 990 kjoules.

Préparation :

1 Tamiser la farine sur le plan de travail, y creuser une fontaine et y déposer le jaune d'œuf et le lait ou la crème fleurette.

2 Répartir le sucre, l'arôme d'orange, le beurre coupé en petits morceaux sur la farine et pétrir avec les mains farinées en travaillant rapidement de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à obtention d'une pâte homogène et compacte. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pend. min. 1 h.

3 Pétrir la pâte encore une fois, l'abaisser sur le plan de travail fariné en cercle de la taille d'un moule à manqué (26 cm Ø) et en foncer le moule beurré et saupoudré de chapelure en relevant un bord.

4 Bien égoutter les pêches, en réserver 3 moitiés pour décorer. Disposer le reste sur la pâte.

5 Préparer un flan selon le mode d'emploi avec le jus de fruits, le sucre et la poudre. Le répartir bouillant sur les pêches.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 35 min.

6 Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir dans le moule.

7 Démouler ensuite sur un plat à tarte.

8 Couper les pêches en tranches et en garnir le gâteau. Découper des bandes de papier sulfurisé et les disposer en grille sur le dessus du gâteau, saupoudrer de sucre glace puis retirer le papier délicatement. Garnir le bord d'amandes effilées. Laisser au frais jusqu'au moment de servir.

Photo : Bilderkiste

Cornets à l'ananas

Ingrédients
(pour 4 cornets)

Pour la pâte à biscuit :
2 œufs
50 g de sucre
1 sa. d'arôme de citron
30 g de farine

Pour la crème :
200 g de fromage frais
200 ml de crème fleurette
1/4 d'ananas frais

Chaque part renferme env. 11 g de protéines, 25 g de graisse, 26 g de glucides = env. 390 kcal = 1.638 kjoules.

Préparation :

1 Dans un saladier battre les œufs en mousse avec le sucre et l'arôme de citron. Tamiser la farine sur cette mousse et soulever délicatement.

2 Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie à embout lisse et presser 4 cercles (12 cm Ø) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 5 min.

3 Sortir les biscuits du four et les recouvrir de film alimentaire pour éviter que le dessus ne se dessèche.

4 Mélanger le fromage frais avec la crème montée en chantilly, mettre dans une poche à pâtisserie à embout étoilé et garnir les cornets sur une moitié.

5 Eplucher l'ananas, enlever la partie dure à l'intérieur, couper la chair en morceaux et les enfiler dans la crème. Rabattre la moitié de biscuit par-dessus et servir.

Conseil : ces cornets sont une pâtisserie vite faite pour une visite surprise. Vous pouvez les fourrer avec différentes crèmes ou garnis d'autres fruits frais de saison par ex. des fraises, framboises, groseilles, cerises, pêches, abricots, poires, pommes ou prunes. Des fruits en conserve bien égouttés feront également l'affaire. Les fruits peuvent aussi être coupés en petits morceaux pour être incorporés à la crème. Vous pouvez parfumer la crème avec des épices ou des arômes comme de la cannelle, du clou de girofle, de la vanille, du rhum, de la liqueur d'œufs, de la liqueur d'amande, de moka ou du whisky, en fonction de vos goûts. Si les cornets sont destinés à des enfants, garnissez-les de smarties, oursons gélifiés, morceaux de chocolat ou fruits en pâte de fruits.

Gâteau à la mûre et noix de coco

Ingrédients
(pour 16 parts)

Pour la pâte à biscuit :
125 g de beurre
125 g de sucre
1 sa. d'arôme de citron
4 œufs
250 g de farine
3 cuil. à café rases de levure chimique
beurre et chapelure pour le moule

Pour la noix de coco au citron :
200 g de noix de coco râpée
3 œufs
jus d'1 citron
50 g de sucre

Pour la crème :
200 g de mûres
75 g de sucre
jus d'1 citron
8 feuilles de gélatine translucide
300 g de fromage blanc maigre
600 ml de crème fleurette

Il faut également :
200 ml de crème fleurette
2 cuil. à café de Cremfix
noix de coco râpée pour garnir
mûres pour décorer

Chaque part renferme env. 9 g de protéines, 25 g de graisse, 29 g de glucides = env. 390 kcal = 1.640 kjoules.

Préparation :

1 Battre le beurre en mousse avec le sucre et l'arôme de citron, incorporer les œufs un à un. Mélanger la farine avec la levure et incorporer le mélange à l'appareil. Lisser la pâte sur une plaque à pâtisserie graissée et saupoudrée de chapelure (24 x 30 cm).

2 Travailler les œufs avec la noix de coco, le jus de citron et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation homogène. La mettre dans une poche à pâtisserie avec embout et presser de petits tas dans la pâte. Enfourner.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 35 min.

3 Sortir le gâteau du four, laisser refroidir, le poser sur un plat à tarte et l'entourer d'un anneau pâtissier.

4 Faire chauffer les mûres triées au préalable avec le sucre et le jus de citron. Faire dissoudre la gélatine détrempée et essorée dans les mûres chaudes.

5 Incorporer le fromage blanc à l'appareil. Battre la crème fleurette en chantilly et l'incorporer également à la préparation. Lisser la crème sur le fond, laisser prendre au réfrigérateur. Retirer l'anneau.

6 Battre la crème fleurette en chantilly avec le cremfix, mettre dans une poche à pâtisserie à embout étoilé et décorer le gâteau. Saupoudrer de noix de coco râpée, garnir de mûres. Découper le gâteau en parts au moment de servir.

Photo : Bilderkiste

Tartelettes au citron

Ingrédients
(pour 12 tartelettes) :

2 portions de pâte brisée fraîche
(à 270 g)

Pour la crème au beurre :
1 sa. de poudre de flan à la vanille
1 sa. d'arôme de citron
3-4 cuil. s. de sucre
500 ml de lait
250 g de beurre

Il faut également :
1 portion de nappage au citron
1 citron vert
1 orange
1 citron
1 blanc d'œuf
sucre

Chaque tartelette renferme env. 4 g de protéines, 27 g de graisse, 39 g de glucides = env. 435 kcal = 1.827 kjoules.

Préparation :

1 Sortir la pâte brisée de son emballage et la pétrir sur le plan de travail fariné. La remettre au réfrigérateur pend. 15 min. Abaisser la pâte et y découper 24 cercles (10 cm Ø). Déposer les cercles de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 12-15 min.

2 Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. Crème au beurre : avec la poudre de flan, l'arôme de citron, le sucre et le lait préparer un flan selon le mode d'emploi. Le laisser refroidir.

3 Battre le beurre en mousse, incorporer le flan progressivement à la cuillère. Mettre cette crème dans une poche à pâtisserie à embout étoilé et décorer 12 fonds en pâte brisée.

4 Préparer le nappage au citron selon le mode d'emploi, napper les 12 fonds restants, laisser sécher et les poser sur la crème au beurre.

5 Laver le citron vert, l'orange et le citron. Découper de longues lanières de zeste de chaque fruit. Badigeonner les zestes de blanc d'œuf brouillé et les passer dans le sucre. Disposer les zestes sur les tartelettes et laisser sécher parfaitement. Laisser au frais jusqu'au moment de servir.